V-styles I
ヴィ・スタイルズ・アイ
社内報

鮮コーポレーション株式会社

2016年 11月号
No.191

今月の社内報【】

■第3期SST卒業メンバー韓国研修
■勤続10年 報奨旅行
■リレーメッセージ『わたしのVIVID』
■親睦会
・果物狩り ・乗馬体験 ・ボーリング
■お客様の声
・社長へのハガキ＆アンケートより
・図書コーナー感想より

発行 鮮コーポレーション株式会社
本部企画室

広島県庄原市西本町 2-18-8 新興ビル 4F
Tel (0824)72-0135
Fax (0824)72-6738
◆ http://www.v-style.co.jp
◆ e-mail nisida@mocha.ocn.ne.jp

鮮コーポレーション 店舗情報

西田鮮魚店
庄原市西本町 2-19-1 TEL.0824-72-5246

すし鮮
●西条店
東広島市西条土与丸 1518-1 TEL.082-431-3580
●呉店
呉市宝町 2-62 TEL.0823-32-3155
●三原学園通り店
三原市宮浦 5-3-5 TEL.0848-61-3561

すし辰
●緑井本店
広島市安佐南区緑井 5-20-27 TEL.082-831-3155
●山本屋（可部店）
広島市安佐北区可部 1-6-40 TEL.082-819-1580
●西風新都店
広島市安佐南区伴南 4-1-1 TEL.082-849-6866
●ゆめタウン廿日市店
廿日市市下平良 2-2-1 TEL.0829-34-3360
●三次店
三次市南畑敷町 507-7 TEL.0824-62-6778

大将。
●西条店
東広島市西条土与丸 1518-1 TEL.082-493-7298
●呉店
呉市宝町 2-63 TEL.0823-32-7298

しゃぶ御前
廿日市市地御前 5-19-14 TEL.0829-36-4832

ホームページにリンクしている
『広島の社長ＴＶ』が新しくなりました！

「人の心を動かすお店」「次の世代への思い」「人を大事に生き生きと」のテーマで西田社長が語るのを聞くことができます。
また、今回は、すし辰西風新都店のスタッフ船川主任が登場し、仕事もプライベートも生き生きとすごしている様子も動画でアップしています。
ぜひご覧になってみてください。

第3期SST卒業メンバー韓国研修

【期間】10月4日～6日

【参加者】
大倉 達也（すし辰緑井本店）・伊藤 隼 （すし辰ゆめタウン廿日市店）
宮根 洋 （すし辰緑井本店）・村上 一興（すし鮮呉店）
吉實 主任（すし鮮西条店）・大谷 京子（鄙の料亭 地御前）
☆引率者☆
森清 部長・田口 店長（すし辰ゆめタウン廿日市店）

第３期ＳＳＴ（鮮コーポレーション・スーパー店長セミナー）を修了した６名と引率の田口店長、勉強会担当の森清部長が韓国研修に参加した感想を紹介します。

初めての海外への渡航で貴重な機会を与えていただきありがとうございます。一日目の夕食をする際にまず驚いたのは水キムチといったスープ状のキムチがあったことです。確かに飲んでみるとキムチのように辛く食べたことのない味だったのでとても新鮮でした。【宮根】

私にとって初めての海外。パスポートを取ること自体が初めての体験でした。二日目の朝に『季家』に向かいキムチ作り体験をしました。塩漬けにしてある白菜に唐辛子をベースとした千切り野菜の混ぜ物を塗っていく作業でした。貴重な体験になりました。【吉實】

農協直営の大型マーケットを視察に行きました。そこで驚いたのは２点。野菜は取れたまま（土が付いた状態）、寿司は一貫づつ個包装して販売され、そこから選べる様になっていた事です。驚きを隠せませんでした。他国の文化に触れることで、今やっている事の大切さを再認識しました。【大倉】

二日目の夕食は『オルバンタン』というお店で焼肉でした。店員のお姉さんがお肉を全部焼いてくれるということは驚きでした。誰かが勝手に触って怒られていました。女が怖いのは『万国共通』だと思いました。ホルモンが美味しかったです。また行きたいです。【村上】

ここでは、日本では食べたことのない分厚いギョプサルをいただきました。また、韓国では冷麺だろ!!と思い頼みましたが、出てきたものを見ると麺の太さが日本の物より細く、しかし弾力はあり美味しくいただきました。卒業旅行という形での韓国旅行。本当にありがとうございました。【伊藤】

手づくりキムチ体験にて

初めての韓国に期待を持って出発を迎えました。韓国では焼酎を飲む方が多いようです。水などで割ることなくストレートで飲まれるようで、とても飲みやすく日本で飲む独特の香りはあまり感じられず、甘い後味が残りました。ドリンク類はどれも甘さを感じるものが多かったです。海外への興味とともに、日本の良さも考えさせられた３日間でした。【大谷】

正直、「また行きたい」というのが本音です。この経験・体験が忘れられないからまた現場で努力できます。楽しい思いをする為には、努力する必要がありますし、人の二倍、三倍しないと「また一緒に連れて行くか」にはなりません。現場を変える・会社を変える原動力は働く社員・スタッフの皆様です。引率者として研修に参加させて頂き、貴重な体験をすることが出来ました。【森清】

今回微力ながら引率という立場で海外視察に参加させていただきました。最も胸に熱いものを感じた部分は、直属の上司である森清部長と同行させてもらったことです。目標とは夢を実現させるための手段であることが身に染みて体験できました。考え方のバリエーションとして転換、活かしていきます。【田口】

勤続10年 報奨旅行

10月1～2日

10月19～20日

料理長・スタッフさんと一緒にパチリ！

決起大会で勤続10年の表彰をされた、伊藤さんと原田さんが、岡山県県北の真庭市にある湯原温泉へ報奨旅行に行かれた感想を紹介します。

すし鮮呉店 伊藤 妙子

10年勤続の湯原温泉『八景』の旅行、ありがとうございました。親子３人旅、本当に久しぶりです。皆が働いていますと、なかなか出掛ける事が難しいものです。こんな機会をいただき３人でゆっくり過ごすことが出来ました。ありがとうございます。

『八景』の懐石料理は、ひとつひとつの材料の味を大切にしたやさしい料理で、とてもおいしかったです。目で楽しみ味で楽しみ、ゆったりとした時間でした。

温泉もゆっくりと何回入ったことでしょう。体もすっきり元気になりました。

また今日から、すし鮮で元気に働いていきます。

すし辰三次店 原田 眞吾

湯原温泉招待にお礼申し上げます。『八景』は、家庭的な女将をはじめ、スタッフさん達の接客態度で予想外でした。お風呂も久しぶりにのんびり、納得のあれこれ、楽しみました。夜は、街の足湯で出会いがあって（家族ですよ!!）楽しい一人旅♪

夕食と翌日の朝食で約50種類の野菜料理を食べました。女将の説明による食事は良かったです。

たった一人でも女将・料理長・スタッフの方に見送りしていただきました。料理長から出来たての温泉玉子、いただきました。ありがとうございました。

◆原田さん番外編◆プライベートでは、元気に『寺内タケシ』の追っかけ継続中！

リレーメッセージ

鮮コーポレーションの経営理念で一番基本になっている言葉は、【ＶＩＶＩＤ：活き活き】です。『わたしのＶＩＶＩＤ』というテーマのメッセージを、リレー形式で掲載します。今回は叶木副店長の登場です。

『わたしのＶＩＶＩＤ』

すし辰西風新都店 副店長 叶木 敦

鮮コーポレーションに、入社するきっかけとなったのはすし鮮呉店のオープンでした。当時店長だった風越さんに手伝いに来てくれと言われたことから始まります。当時私は、父が他界し、大阪で美容師をしていましたが実家に戻ることになり、実家の美容院を手伝いながら、自由気ままな生活をしていました。

４月に呉店がオープンしてのＧＷ、高校時代にすし家族三次店でアルバイトをしていた経験から、忙しいので手伝いに来てほしいと連絡があり、仕方なく手伝いに行きました。ここからが始まりで、風越さんが帰らせてくれなくなり（笑）、いつの間にか呉に住み、フリーターとして約２年働き、26歳の時に正社員になることを決めました。社員になることで、いろんな研修会や勉強会に参加でき、自分のためになると思ったからです。社員になり半年後、すし家族三次店に配属になり、すし家族の閉店を経て、すし辰三次店のオープン時、森清部長と出会い、色々勉強させてもらいました。

森清部長からは、まず自分に目標がないこと、知らないことが多いなど気づかせてもらいました。同級生ということもあり、「どうしてこんなに頑張れるんだろう」と、いい刺激になりました。まったく自分とはタイプの違う人ですが、人に対しては熱い人です。企画を練ったり作戦を立てたりと勉強することもできました。店長になり西条店、新店廿日市のオープンを経験し、今は西風新都店で働いています。

『ＶＩＶＩＤ 活き活き』とは、自分が活き活きと仕事をすることだと思います。自分の得意分野といえばスピード（手先の器用さ）と笑顔です。いつも、どう楽しく仕事をするかも考えています。自分を含め周りのスタッフも、人にはそれぞれ得意にこなせる部分、苦手なところがあり、なかなか店舗でもオールラウンドにできる人は少ないと思います。レギュラーやパート・アルバイトスタッフにも得意苦手があり、皆もどうすれば楽しく仕事をすることができるか、成長することが楽しいと思えるかなど考えて、スタッフが活き活きと仕事をすることに繋げていきたいと思っています。川戸筆頭部長に散々言われていた言葉に『スタッフが活き活きすることで店にも、活気・リズム・笑顔が生まれる』というのがあります。まさにそうだと思います。どんな状況でも、自分の作業を終了させ、いつでも仲間をフォローすることのできる体制を自分に作ることを意識しています。

To be continued